QUALITÄT UND 90 JAHRE KOMPETENZ

Steba GERMANY



Sandwichmaker SG 20

www.steba.com

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

· Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
· Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
· Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
· Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
· Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
· Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
· Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
· Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
· Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
· Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
· Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
· Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
· Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
· Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

· **Vor dem ersten Gebrauch**:
Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen.
Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen.

· **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr**!
Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Zubereitung von Sandwiches aller Art

· Wickeln Sie das Kabel ab.
· Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Das rote Licht leuchtet.
· Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen auf.
· Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das orange Licht leuchtet. Sie haben die optimale Temperatur zum Toasten erreicht.
· Geben Sie die Zutaten gemäß Rezeptanhang in das Gerät und schließen den Deckel, bis er merklich einrastet.
· Das orange Licht zeigt, dass das Gerät bereit ist zum Snacken. Während der Grillzeit (ca. 5 Minuten für Snacks) kann das orange Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
· Wenn das Sandwich fertig ist, nur mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
· Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen.
· Wenn das orange Licht leuchtet, können Sie das nächste Sandwich in das Gerät geben.
· **Achtung:** Es kann Dampf vom Toastgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr! Keine in Folie verpackten oder übergroße Lebensmittel in das Gerät geben.

Reinigung und Pflege

· Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
· Netzstecker ziehen.
· Das Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
· Mit einem feuchten Tuch auswischen. Hartnäckige Rückstände pinseln Sie mit etwas Öl ein, lassen das Gerät 5 Minuten stehen und wischen es danach nochmals mit einem feuchten Tuch aus.

Schnell + einfach sind diese leckeren Sandwiches gemacht. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob deftig oder fein ob pikant oder süß in kurzer Zeit ist ein schmackhafter Imbiss zubereitet. Für Kinder immer ein toller Spaß, wenn sie selbst ihren Snack belegen und grillen können. Bitte achten Sie darauf, dass die Füllung nach dem Grillen sehr heiß sein kann.
Für ein gutes Grillergebnis füllen Sie die Sandwiches nicht zu prall, da sonst das Gerät schwer zu schließen ist.

Toastzeit
Man kann mit ca. 5 Minuten rechnen. Der Toast sollte außen schön gebräunt und die Seiten verschweißt sein. Die Snacks werden automatisch beim Grillen geteilt und versiegelt. Dadurch wird ein Herauslaufen der Füllung vermieden.

Brot
Verwenden Sie die großen „American“-Sandwichscheiben z.B. von Golden Toast. Für süße Snacks können Sie Rosinenschnitten von Golden Toast verwenden. Man kann auch die Standart-Toastscheiben verwenden.

Butter oder Margarine
Grundsätzlich die Toastscheiben außen dünn mit Butter oder Margarine bestreichen! Für ein besonderes Geschmackserlebnis verwenden Sie handelsübliche Buttervariationen (z.B. Knoblauchbutter) oder verwenden Sie eine der nachfolgenden selbstgemachten Butterrezepte.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:
- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Selbstgemachte Butterrezepte

Knoblauchbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz + Pfeffer
- Kräuterbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 2 TL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran)

Zitronenbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 2 TL Zitronensaft
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- Cayennepfeffer

Currybutter
- 125 gr. weiche Butter
- 1 TL Currypulver
- Curcuma (Messerspitze)
- Salz + Pfeffer

Senfbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 3 TL Senf
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- Gewürzbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 1 EL Zucker
- ½ TL Muskat und Zimt

Ihrer Phantasie bezüglich der Toastfüllungen sind keine Grenzen gesetzt. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Hier einige Rezeptvorschläge:

Grundsätzlich die Toastscheiben **außen** dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!

Hawai-Toast

- gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Anschließend würzen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz + Pfeffer
- Morzarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Paste bestreichen. Schinken, Tomate, Morzarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und
würzen. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Griechischer Toast

- Schafskäse
- frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz + Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- kleingehackte Oliven
- gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Französischer Toast

- Roquefort-Käse
- Sauerrahm
- Pfeffer
- dünne Birnenschnitze
- Toastscheiben

Roquefort mit Sauerrahm mischen und mit Pfeffer würzen. Den Toast mit dieser Mischung und den Birnenschnitzen belegen. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

American-Toast

- Rinderhackfleisch
- fein gehackte Zwiebel
- Ketchup
- Salz + Pfeffer
- Ei
- Paprikapulver
- Petersilie fein geschnitten
- Tomaten gewürfelt
- Toastscheiben

Aus dem Rinderhack, Zwiebel, Ketchup, Salz + Pfeffer, Ei, Paprika, Petersilie dünne Hamburger-Scheiben formen und im Öl ausbraten. Den Toast mit Tomaten und dem Hamburger belegen. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Neptun-Toast

- Thunfisch in Öl (aus der Dose)
- fein gehackte Zwiebeln
- Tomaten gewürfelt
- Salz + Pfeffer
- Zitronensaft
- Basilikum
- Schnittlauch (klein geschnitten)
- Toastscheiben

Thunfisch abtropfen lassen und zerkleinern. Mit Zwiebeln, Salz + Pfeffer, Zitronensaft, Basilikum sowie Schnittlauch abschmecken. Thunfisch-Masse auf eine Toastscheibe geben, mit Tomaten belegen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Pizza-Toast
· Salami
· gekochter Schinken
· milde Pepperoni
· kleingehackte Champignons
· Pizzagewürz
· Pfeffer
· geriebener Pizzakäse
· 1 EL süße Sahne
· Toastscheiben

Salami, Schinken, Pepperoni würfeln, mit dem Käse und den Gewürzen und der Sahne vermengen. Masse auf eine Toastscheibe geben und mit einer 2. Toastscheibe bedecken. Ca. 5 Min. toasten.

Hot Dog-Toast
· Cocktail-Würstchen
· Senf und/oder Ketchup
· geröstete Zwiebeln
· Toastscheiben

Toast mit Senf und/oder Ketchup bestreichen, Zwiebeln darüber streuen. Würstchen auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Hähnchen-Toast
· Hähnchenbrust
· Tomaten gewürfelt
· Scheibletten-Käse mit Paprika
· Basilikum-Paste
· Toastscheiben

Hähnchenbrust klein schneiden und mit Pfeffer und Salz in der Pfanne anbraten. Toastscheibe mit Paste bestreichen, Hähnchenmasse und die Scheibletten auf den Toast geben und mit einer 2. Toastscheibe bedecken.
Ca. 5 Min. toasten.

Apfelstrudel im Blätterteig
· Fertig-Blätterteig
· Apfel
· gehackte Mandeln
· Rosinen
· Zucker
· Zimt
· evtl. Rumaroma

Blätterteig auf passende Größe zuschneiden. Apfel schälen, grob raspeln. Mit Mandeln, Rosinen, Zucker, Zimt (evtl. Rumaroma) kurz andünsten und abtropfen lassen. Auf den Blätterteig geben, mit einer 2. Blätterteigscheibe
bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Schoko-Banane im Blätterteig
· Fertig-Blätterteig
· Banane
· evtl. Zitronensaft
· Schokotröpfchen von Schwartau

Blätterteig auf passende Größe zuschneiden und Schokotröpfchen darauf geben. Banane in Stücke schneiden, der Länge nach teilen und auf den Blätterteig geben. Mit einer 2. Scheibe abdecken und ca. 5 Min. toasten. Statt der Banane kann man auch Birnenschnitze verwenden.

Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information:

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating label.
- Do not use if the power cord is damaged. This must be checked before each use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After each use or in the case of a malfunction the plug must be pulled out of the socket.
- Never pull at the power cord. Do not chafe it over sharp edges or squeeze it.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Never store the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged, e.g. it fell down, or it is damaged in any other way.
- Repairs at the appliance, e,g, exchange of a damaged power cord, must only be done by authorized service persons, to avoid any dangers.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it cooled down
- **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.

This Snack-Maker is especially suitable for big American Sandwich Toasts. In one Toast event you can prepare up to 8 snacks at the same time. For an good toasting result, don´t fill to much into the sandwiches.

Toasting Time:
You need about 5 min. The toast should be of a gentle golden colour at the outside and both slices should be baked together. The Snacks are automatically precuted and sealed. Therefore no stuffing can spill out.

Bread:
Use the big American- Sandwich Toasts. You can use also the normal toast slices.

Butter or Margarine
Basically, all toast slices should be buttered a little bit at the outside. For a special fla-vour you can use special kinds of butter (e.g. garlic butter) or use one of the following homemade butter specialities.

Preparing of Snackvariations:

- unwind the cable
- plug in the device according to the rating label instructions
- when heating up for the first time, there can be little smoke from the device. After some minutes the smoke disappears
- Heat up the device with closed lid untill the orange light occurs. You gained the optimal Snack temperature.
- Put the ingredients according to the proposals in the device and close the lid. The front clamp must close clearly, too.
- The orange light shows, that the device is ready to snack. During the grilling-time(about 5min), the orange light can get on or off. The thermostat is working.
- When the snack is ready, only remove it with an wodden or plastic spatula, to pre-vent the coating from damages.
- To avoid loosing temperature, please close the lid.
- When the orange light is on, the device is ready for the next snack.
- Attention: Steam can escape from the toasts between the two plates. Danger of burns!

Cleaning and maintenance:

- Take care that the power plug is pulled out of the socket and cool the appliance down until it is cleaned.
- Never splatter water on the glass door as long as it is hot.
- Clean the door, the metal parts and the surface with soap water. Dry everything completely.
- Never use steel wool or similar, acid cleaner, scratching appliances for cleaning.
- The inner cavity is coated with a self cleaning material. The appliance must be hea-ted up without food in the baking program to 250°C for 20min to activate it.

Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Homemade Butter Recipes:

Garlic Butter:
- 125gr soft Butter
- 2 Garlic cloves
- Salt + Pepper

Butter with herbes
- 125gr soft Butter
- 2 Teaspoon of chopped herbes (parsley,chives, etc)

Lemon Butter
- 125gr soft Butter
- 2 Teaspoon lemon
- ½ Teaspoon of Cayenne Pepper

Curry Butter
- 125gr soft Butter
- 1 Teaspoon Currypowder
- pinch of Curcuma
- Salt and Pepper

Mustard Butter
- 125gr soft Butter
- 3 teaspoon mustard
- ½ teaspoon black Pepper

Spiced Butter
- 125gr soft Butter
- 1 spoon sugar
- ½ teaspoon nutmeg or cinemon

There are no limits to your toast filling fantasies. We wish you a happy meal

Here some recipe proposals:

Basically use a little bit butter or margarine at the outside of the toast.

Toast Hawai:

· Ham
· Chives
· Cheese Slices (e.g. Cheddar)
· Pineapple pieces
· Paprika powder
· Toastbread

Put ham, cheese and pineapple on the toastbraed. Wash and cut the chives in small pieces. Put some spice on the toast. Than put the 2nd slice on the toast.and toast it about 5min.

Italien Toast:

· Basilikum paste (from the glass)
· Ham from Parma
· Toamatoes
· Salt + Pepper
· Mozarella cheese in thin slices
· Toast

Spread the toast with the past at the inner side. Cut the ham, tomatoes and mozarella cheese in small pieces and put it equally on the toast and spice it. Put the 2nd slice on and toast all for about 5min.

Greek Toast

· Sheep cheese
· Fresh garlic (pressed) or garlic powder
· Salt + Pepper
· Olive oil
· Oregano fresh or dried
· Chopped Olives
· Skinned Paprika
· Toast

Press the cheese with some olive oil and put it on the toast with the other ingre-dients. Put the 2nd toast slice on and toast them for about 5min.

French Toast

· Roquefort cheese
· Sourcream
· Pepper
· Pear slices
· Toast

Mix the Roquefort cheese with the Sourcream and spice them with pepper. Put the mixture and the pear slices on the toast. Cover with the 2nd slice and toast for about 5 min.

American Toast

· Ground Beef
· Chopped Onion
· Ketchup
· Salt + Pepper
· Egg
· Paprikapowder
· Fine chopped Parsly
· Diced Tomatoes
· Toast

Form from the ground beef, onion, ketchup, salt+pepper, egg, paprika,parsly thin hamburger paddies and grill them in some oil. Put some tomatoes and the paddy on a toast slice. Put on the second slice and toast it about 5min.

Neptun Toast

· Tuna in oil (from a can)
· Chopped onion
· Diced Tomatoes
· Salt + Pepper
· Lemon Juice
· Basilikum
· Chives (fine chopped)
· Sliced Tomatoes

Cut up the tuna. Put the tuna, onions,salt+ pepper, lemon juice, basi-likum and chives together. Put the tuna paste on a toast slice, put some tomatoes on it and cover it with the second slice. Toast all ca 5min.

Pizza Toast

· Salami
· Ham
· Mild Pepperoni
· Chopped mushroom
· Pizzaspice
· Pepper
· Grated Pizzacheese
· 1 spoon of cream
· toast

Mix the salami, ham, diced pepperoni with the cheese, spices and cream. Put the mixture on the toast, cover all with the 2nd slice. Toast al ca 5min.

Hot Dog Toast

· Cocktail sausages
· Mustard and/or Ketchup
· Roasted onions
· Toast

Spread some ketchup and/or mustard on the toast. Scatter some onions on the toast. Put the sausages on the toast and put the 2nd slice on the toast. Toast all for about 5min

Chicken Toast

· Chicken Breast
· Diced Tomatoes
· Sliced cheese with Paprika
· Basilikum- Paste
· Toast

Cut the chicken breast in small pieces and roast it with salt and pepper in a pan. Put some paste on the toast and add the chi-cken and the cheese and cover with the 2nd slice of the toast. Toast for ca 5min.

Apple Pie in Puff Pastry

· Puff Pastry
· Apple
· Chopped Almonds
· Raisins
· Sugar
· Cinemon
· Perhabs some Rum flavor

Cut the puff pastry to the correct size. Peel the apples and grate them. Stew the almonds, raisins, apples, sugar, cinemon (perhabs rum flavour) for a short while and put the juice away. Put the mixture on the puff pastry and cover it with ano-ther slice of puff pastry.
Toast all for about 5 min.

Chocolat Banana in Puff Pastry

· Puff Pastry
· Banana
· Lemon choose (perhaps)
· Chocolate sauce

Cut the puff pastry to the correct size and spread the chocolat sauce on it. Cut the length of the banana into halfes and put it on the puff pastry. Cover with another slice of puss pastry and toast it for about 5min.
Instead of the banana you can use pears, too.

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

· Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
· N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
· Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
· Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
· L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
· Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
· Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
· Evitez que ´le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
· Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
· Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
· Ne gardez pas votre appareil dehors.
· Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
· Ne pas mettre en service un appareil défectueux par example si l'appareil est tombé.
· Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dût à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
· Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.

· **Attention!** L´extérieur de l´appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposez láppareil sur une surface sensible et le posez de sorte quíl ait au moins 70 cm de place libre des matiéres inflammables.

Pour obtenir un bon résultat, ne mettez pas de trop de farce.

Temps de cuisson des toasts
On peut compter 5 minutes. Le toast devrait être bien rissolé et les côtés bien fermés. Pendant le grillage les snacks sont coupés automatiquement et fermés. De cette façon on évite que la farce coule dehors.

Pain
Employez des grandes tranches de toast américain. Pour des snacks sucrés vous pouvez aussi prendre du pain avez des raisins. Vous pouvez également prendre des tranches de toast standard.

Beurre ou Margarine
Toujours mettre un peu de beurre ou de margarine sur l'extérieur du toast.
Pour des goûts spéciaux employez des variations de beurre (beurre à l'ail) qu'on trouve dans les magasins ou essayez des recettes fait à la maison ci-jointes.

Préparation des casse-croûtes toutes variations

· Dérouler le cordon
· Brancher l'appareil selon les indications données sur la plaque signalétique La lampe rouge s'allume
· Pendant la première utilisation il est possible que l'appareil fume légèrement. Après quelques minutes la fumée va s'arrêter.
· Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la lampe orange s'allume. Maintenant vous avez la température idéale pour faire les toasts.
· Mettez les ingrédients selon les recettes en annexe dans l'appareil et fermez le couvercle ainsi que l'étrier d'enclenchement de devant jusqu'à ce que l'on sente qu'il est enclenché
· La lampe orange indique que l'appareil est prêt pour les toasts Pendant le temps de grillade (environ 5 minutes pour des casse-croûtes) il est possible que la lampe orange s'éteigne et s'allume. Le thermostat travaille.
· Pour ne pas endommager les plaques anti-adhésives, employez une spatule en bois ou plastique pour retirez les toasts.
· Fermez toujours le couvercle pour ne pas perdre de chaleur
· Si la lampe orange s'allume vous pouvez mettre le prochain toast dans l'appareil
· Attention : Il se peut que de la vapeur s'échappe d'entre les plaques
Danger de brûlures

Nettoyage et entretien

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètemet refroidir avant de le nettoyer.
- Tant que la porte vitre est chaude ne mettez pas de l'eau dessus.
- Nettoyez la porte, les pièces métalliques interieur du four et les surfaces anti-adhesives avec du détergent liquide. Séchez.
- Ne utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs et aucun ustensile métallique.
- Nettoyez les autres pièces avec une éponge humide

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Des recettes de beurre fait à la maison

Beurre à l'ail
125 gr de beurre mou
2 gousses de l'ail
poivre et sel

Beurre aux herbes
125 gr de beurre mou
2 cuillères á thé de herbes hachés (persil, ciboulette et origan)

Beurre au citron
125 gr de beurre mou
2 cuillères de thé de jus de citron
½ cuillère de zeste de citron râpée et poivre de Cayenne

Beurre au curry
125 gr de beurre mou
1 cuillère de thé de poudre de Curry
une pointe de Curcuma poivre et sel

Beurre à la moutarde
125 gr beurre mou
3 cuillères de moutarde
½ cuillère de poivre noir

Beurre aux épices
125 gr beurre mou
1 cuillère à soupe sucre
½ cuillère à thé muscat et cannelle

Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination concernant les farces
Nous vous souhaitons un bon appétit.

Voici quelques propositions de recettes :

Mettez toujours du beurre sur la face d'extérieur de la tranche de toast.

Toast-Hawai

Jambon cuit
Ciboulette
Tranche de fromage
Ananas coupé un morceau
Paprika
Toast

Mettez du jambon, fromage et ananas sur le toast. Lavez la ciboulette et coupez-la en rondelles
Epicez le tout et couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Italien

Pâté au basilic prête à utiliser
Tranche de jambon de Parme
Tomate charnure
Sel et poivre
Mince tranche de Morzarella
Toast

Tartinez le côté intérieur du toast avec la pâte au basilic. Coupez du jambon, de la tomate et la Morzarella en petits morceaux épicez et mettez le tout sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Grec

Fromage de brebis
De l'ail pressé ou de poudre de l'ail
Sel et poivre
Huile d'olive
Oregon frais ou sec
Olives hachées
Poivron pelé
Toast

Ecrasez le fromage avec un peu de l'huile d'olive et mettez le avec les autres ingrédients sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast français

Roquefort
Crème fraîche légère
Poivre
Des morceaux de poire
Toast

Mélangez le Roquefort avec la crème et épicez les avec du poivre. Mettez la farce sur le toast et puis des morceaux de poire. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast américain

Viande de bœuf hachée
Oignon hachée
Ketch-up
Sel et poivre
Œuf
Paprika
Persil haché
Tomates coupées en petit carré
Toast

Faites une boulette avec les ingrédients et laissez-la rôtir dans de l'huile. Mettez des tomates et de la boulette sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Neptune

Une boîte du thon
Oignon hachée
Tomates coupées en petit carré
Sel et poivre
Jus de citron
Basilic
Ciboulette hachée
Toast

Laissez égoutter le thon et mettez-le en morceaux. Goûtez le thon avec de l'oignon, du sel, du poivre, du jus de citron, du basilic et de la ciboulette. Mettez la farce su le toast et des tomates dessus. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Pizza

Salami
Jambon cuit
Piment
Champignons coupées en carré
Epice pour Pizza
Poivre
Fromage râpé
1 cuillère à soupe crème
Toast

Coupez le Salami, le jambon et la piment en carré et mélangez-les avec du fromage,des épices et de la crème. Mettez la farce sur le toast et Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Hot dog

Saucisse de Francfort
Moutard ou Ketch-up
Oignons rissolés
Toast

Tartinez le toast avec moutard ou ketchup et les oignons au-dessus. Maintenant mettez la saucisse. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Poulet

Filet de poulet
Tomates coupées en carré
Tranche de fromage avec poivron
Pesto genovese
Toast

Coupez le filet en petit morceau, épissez-le avec du sel et du poivre et rôtissez-le dans une poêle. Mettez le pesto genovese et ensuite la farce de poulet, le fromage sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Chausson aux pommes avec pâte feuilletée

Pâte feuilletée prête à cuire
Pomme
Raisins
Amandes
Sucre
Cannelle
Arôme de rhum

Coupez la pâte de telle façon qu'elle entre dans l'appareil. Pelez et râpez la pomme, étuvez avec des amandes, des raisins, du sucre, de la cannelle et de l'arôme de rhum quelques minutes et laissez égoutter. Mettez cela sur la pâte feuilletée et recouvrez avec un 2ième morceau de pâte. Laissez griller pendant 5 minutes.

Banane de chocolat dans la pâte feuilletée

Pâte feuilletée prêt à cuire
Banane
Jus de citron
Copeaux de chocolat

Coupez la pâte de telle façon qu'elle entre dans l'appareil et mettez les copeaux de chocolat au-dessus. Coupez la banane en deux (dans le sens de la longueur) et mettez-la sur la pâte feuilletée.
Recouvrez d'un 2ième morceau de pâte et le laissez griller pendant 5 minutes.
Au lieu de la banane vous pouvez aussi employez une poire.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Voor elk gebruik controleren!
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

- **Waarschuwing!** De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergroud (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).

Beleg de sandwiches niet te dik voor een goed grilleerresultaat.

Toasttijd
Ca. 5 minuten. De tosti moet aan de buitenkant mooi bruin zijn en de zijkanten moeten met elkaar verbonden zijn.
De snacks worden tijdens het grilleren automatisch gedeeld en dichtgeschroeid. Daardoor kan de vulling er niet uitvloeien.

Brood
Gebruik het grote “American”-toastbrood. Voor zoete snacks kunnen plakken rozijnenbrood worden gebruikt. Het gewone toastbrood is hier ook geschikt voor.

Boter of margarine
Besmeer de buitenkant van een plak toastbrood steevast met een dun laagje boter of margarine!
Gebruik voor een speciale smaak in de handel gebruikelijke botervariaties (bijvoorbeeld knoflookboter) of gebruik een van de onderstaande boterrecepten die u zelf kunt maken.

Toebereiden van allerlei soorten snacks

- Rol het snoer af.
- Sluit het apparaat overeenkomstig de gegevens op het typeplaatje aan.
- Het rode lampje brandt.
- Bij het eerste opwarmen kan er een geringe rookontwikkeling in het apparaat ontstaan. Dit verdwijnt na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op tot het oranje lampje brandt. De optimale temperatuur om te toasten is bereikt.
- Plaats de ingrediënten die zijn gemaakt volgens het aanhangsel met de recepten in het apparaat en sluit het deksel. Sluit eveneens de voorste afsluitbeugel tot hij merkbaar in elkaar sluit.
- Het oranje lampje geeft aan dat het apparaat gereed is om snacks toe te bereiden.
- Tijdens de grilleertijd (voor snacks ca. 5 minuten) kan het oranje lampje uit- en inschakelen. De thermostaat functioneert.
- Haal de snack als hij klaar is met een spatel van hout of plastic uit het apparaat. Dit voorkomt dat de toplaag in het apparaat wordt beschadigd.
- Sluit altijd het deksel om warmteverlies te voorkomen.
- Als het oranje lampje brandt kan de volgende snack in het apparaat worden geplaatst.
- Let op: Tijdens het toasten van een product kan er condensvocht vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

Schoonmaken en onderhoud

- Ga na of de stekker uit de wandcontactdoos is getrokken en laat de grill-bakoven afkoelen voordat hij wordt schoongemaakt of onderhouden.
- Laat geen water op de glazen deur spetteren zolang deze nog heet is.

· Makk de glazen deur, de metalen onderdelen in het apparaat en de van een laag voorziene oppervlakken schoon met een sopje. Laat alles goed drogen.
· Gebruik geen schuurmiddelen zoals zuurhoudende schoonmaakmiddelen, krabbers of staalsponsjes.
· Maak alle andere onderdelen schoon met een vochtige spons.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking
Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:
· Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
· Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Boterrecepten om zelf te maken

Knoflookboter
125 gr. zachte boter
2 teentjes knoflook
zout + peper

Tuinkruidenboter
125 gr. zachte boter
2 theelepels fijngehakte kruiden (peterselie, bieslook, majoraan)

Citroenboter
125 gr. zachte boter
2 theelepels citroensap
½ theelepel afgeraspte citroenschil
cayennepeper

Kerrieboter
125 gr. zachte boter
1 theelepel kerriepoeder
curcuma (mespunt)
zout + peper

Mosterdboter
125 gr. zachte boter
3 theelepels mosterd
½ theelepel zwarte peper

Kruidenboter
125 gr. zachte boter
1 eetlepel suiker
½ theelepel nootmuskaat en kaneel

Wat het beleggen van een tosti betreft kent uw fantasie geen grenzen. Wij wensen u smakelijk eten!

Ideeën voor recepten:
Besmeer de buitenkant van een plak toastbrood steevast met een dun laagje boter.

Tosti Hawaï
plakken gekookte ham
bieslook
voorverpakte plakken kaas
kleingesneden ananas
paprikapoeder
plakken toastbrood
Beleg een plak toastbrood met ham, kaas en ananas. Spoel de bieslook af en snijd het in kleine ringen. Kruid vervolgens het geheel en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Italiaanse tosti
basilicummengsel (uit een potje)
plakken parmaham
vleestomaten
zout + peper
dunne plakken mozzarella
plakken toastbrood
Besmeer een plak toastbrood aan de binnenkant dun met basilicummengsel. Snijd ham, vlees-tomaat en mozzarella klein, verdeel het gelijkmatig en kruid het geheel. Dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Griekse tosti
schapenkaas
versgeperste teen knoflook
of knoflookpoeder
zout + peper
olijfolie
verse of gedroogde oregano
fijngehakte olijven
ontvelde paprika
plakken toastbrood
Prak een kleine hoeveelheid olijfolie door de schapenkaas en smeer het met de andere ingrediënten op een plak toastbrood. Dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Franse tosti
roquefort
zure room
peper
dunne schijven peer
plakken toastbrood
Meng de kaas (roquefort) met de zure room en breng het op smaak met peper. Beleg een plak toastbrood met dit mengsel en dunne schijven peer en dek het af met een tweede plak toast-brood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Amerikaanse tosti
rundergehakt
kleingesneden ui
ketchup
zout + peper
ei
paprikapoeder
fijngehakte peterselie
tomaten in blokjes gesneden
plakken toastbrood
Maak hamburgers van rundergehakt, ui, ketchup, zout + peper, ei, paprikapoeder en peterselie en braad deze in olie. Beleg een plak toastbrood met blokjes tomaat en een hamburger en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Neptunus tosti
tonijn in olie (uit blik)
fijngesneden uien
tomaten in blokjes gesneden
zout + peper
citroensap
basilicum
(fijngesneden) bieslook
plakken toastbrood
Laat de tonijn uitlekken en maak het fijn. Breng het op smaak met uien, zout + peper, citroen-sap, basilicum en bieslook. Smeer het mengsel op een plak toast-brood, leg daar wat blokjes tomaat op en dek het af met een tweede plak toast-brood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Pizza tosti
salami
gekookte ham
milde peperoni
fijngehakte champignons
pizzakruiden
peper
geraspte pizzakaas
1 eetlepel zoete room
plakken toastbrood
Snijd de salami, ham en peperoni in blokjes. Meng het met kaas, kruiden en zoete room. Leg het mengsel op een plak toastbrood en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Hotdog tosti
knakworstjes of cocktailworstjes
mosterd en/of ketchup
gefruite uien
plakken toastbrood
Besmeer een plak toastbrood met mosterd en/of ketchup en leg daar de gefruite uien op. Leg de worstjes op het toastbrood en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Tosti met kip
kippenvlees van de borst
tomaten in blokjes gesneden
voorverpakte plakken kaas
met paprika
basilicummengsel
plakken toastbrood
Snijd het kippenvlees klein en braad het met peper en zout aan in de pan. Bes-meer een plak toastbrood met basilicum-mengsel, leg daar het gebraden kippenv-lees en de kaas op en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Appelgebak in bladerdeeg
kant en klaar bladerdeeg
appel
fijngehakte amandelen
rozijnen
suiker
kaneel
evt. rum-aroma
Snijd het bladerdeeg in het juiste for-maat. Schil de appel, rasp hem grof en stoof hem kort samen met amandelen, rozijnen, suiker, kaneel en evt. rum-aro-ma. Laat het mengsel uit-lekken, leg een hoeveelheid op het bladerdeeg en dek het af met een tweede plak bladerdeeg. Toasttijd ca. 5 minuten.

Banaan met chocolade in bladerdeeg
kant en klaar bladerdeeg
banaan
evt. citroensap
chocoladesaus van Schwartau
Snijd het bladerdeeg in het juiste for-maat en besmeer het met een kleine hoeveelheid chocoladesaus. Halveer de banaan in de lengte, leg dit op het bla-derdeeg en dek het af met een tweede plak bladerdeeg. Toasttijd ca. 5 minuten.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-12837 Stand 05/2010 Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten